



Consumidores contra compañías que usan *trans* en sus productos

Fuertes reacciones han empezado a tener los consumidores, especialmente norteamericanos, contra compañías que utilizan grasas dañinas (*trans*) para preparar algunos de sus productos.

En efecto, tal y como ha ocurrido en el pasado con la Philip Morris acusada en varias ocasiones de vender tabacos que causan cáncer, sin hacer las debidas advertencias, lo que le ha costado una enorme fortuna en indemnizaciones, compañías como Kraft Foods que produce la reconocida galleta Oreo, se han visto obligadas a enfrentar demandas porque sus consumidores ya no están dispuestos a seguir comprando productos con alto contenido de grasas hidrogenadas, altamente nocivas para la salud.

Aunque Kraft Foods ha argumentado que la gente se ha comido 450 billones de galletas Oreo desde que la introdujo en el mercado en 1912, esto no ha sido suficiente para detener las voces de protesta, lideradas por un abogado británico que dice haber disfrutado del producto por muchísimo tiempo y quien interpusiera la demanda ante una corte en San Francisco (E.U.).

Y es que las grasas hidrogenadas, acusadas de causar colesterol, son utilizadas por múltiples compañías que logran, mediante el proceso de hidrogenación, añadir gas de hidrógeno a los aceites vegetales para ayudarlos a solidificar y convertirlos en margarinas, por ejemplo, que son utilizadas en la elaboración de un sinnúmero de productos en todo el mundo.

Todavía no se sabe en qué irá a terminar la demanda contra Kraft Foods, pero lo cierto es que multinacionales como McDonalds, Frito Lay y una parte de PepsiCo, ya anunciaron que pronto dejarán de utilizar *trans* en sus productos o que por lo menos intentarán rebajarlos al máximo.

El aceite de palma representa la mejor opción para aquellas empresas que decidan apostarle a la salud de los consumidores de sus productos.

Esto es, porque, a diferencia de otros aceites vegetales, el de palma es semisólido en su estado natural y se usa sin necesidad de someterlo al proceso de hidrogenización, en el cual se forman isómeros *trans* de ácidos grasos, que pueden ser nocivos para la salud. Además, puede ser refinado mediante procedimientos físicos que, a diferencia de los químicos, no implican riesgos para la salud.

Adicionalmente, el aceite de palma no refinado es la fuente natural más rica hasta ahora conocida del pigmento betacaroteno, del cual se deriva la vitamina A, cuyo consumo parece reducir el riesgo de contraer cáncer.

Otro que tomó medidas fue el gobierno estadounidense, el cual ordenó a los productores de procesados incluir en sus etiquetas, a partir del primero de enero de 2006, el contenido en gramos de grasas hidrogenadas.

Para mayor información consulte Noti Salud Julio v. 2. No. 4 que circula con este Palmicultor. ☞

Torta de palmiste: Ideal en la alimentación animal

La torta de palmiste ha alcanzado una gran reputación como fuente de nutrición para engorde de vacas lecheras, terneras, cerdos y ovejas. Y como si ello fuera poco, los experimentos están revelando su potencial como alimento para peces.

Malasia es el mayor productor y exportador mundial de torta de palmiste; en 2001 totalizó 1.78 millones de toneladas.

Este producto se obtiene de la almendra de la palma de aceite después de que el aceite ha sido extraído. La almendra contiene 50% de grasas, 9% de proteína cruda y una significativa cantidad de almidones digeribles, azúcares y celulosa.

Detalles sobre este producto y las recomendaciones para una dieta animal adecuada se pueden encontrar en el nuevo brochure publicado por el Malaysian Palm Oil Promotion Council Marketing Communications Department (MPOPC).